

Frutigen - sortie des retraités septembre 2021

Départ 7h15 ce jeudi 30 septembre de Genève et de La Plaine avec 2 cars. Arrêt à Signy pour prendre nos collègues établis sur Vaud, puis direction vers le TropenHaus à Frütigen, par autoroute. On fait une halte café / croissant bienvenue à l'arrêt La Rose de la Broye ce qui permet à chacun de retrouver les anciens collègues et amis. Nous sommes 54 personnes,

tous avec le pass sanitaire.

On reprend l'autoroute en direction de l'Oberland bernois par cette belle journée d'automne ensoleillée, agrémenté par les jolis paysages de cette région tout en longeant la vallée de la Kander jusqu'à Frutigen..

Arrivé au TropenHaus début de la visite libre des serres tropicales après le contrôle du pass sanitaire.

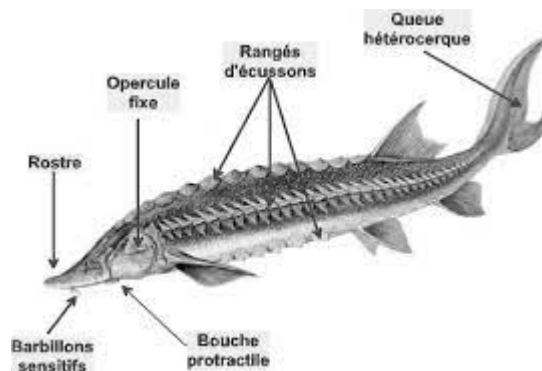
On trouve une collection de bananiers et divers autres arbres à fruits tropicaux,

Ensuite un apéro est servi dans un décor de jungle parmi la grande variété d'arbres, de buissons et d'arbustes, suivi d'un très bon repas avec quelques ingrédients fournis par les serres le tout bien apprécié de nos membres.

Ensuite on a pu effectuer la visite guidée des serres et de l'exploitation piscicole composée principalement des diverses variétés d'esturgeons dans les bassins.

L'eau pour alimenter les bassins provient de sources d'eau chaude trouvées lors du percement du tunnel de la ligne ferroviaire du Lötschberg. La gestion des eaux usées est très complexe et elles doivent être refroidies avant de retourner à la rivière.

Grâce à une guide très sympathique, nous avons appris que les esturgeons sont une des plus anciennes familles de poissons sans arrête dont le squelette est composé d'une rangée d'écussons osseux et la façon dont le caviar est extrait des femelles esturgeons (*N.D.L.R. faut-il écrire esturgeon.ne.s ?*) qui sont malheureusement sacrifiées à l'âge de 5-6 ans pour en tirer les œufs, les mâles aussi passent très jeunes à la casserole. N'ayant pas d'écailles, on en tire aussi de la peau un cuir de prestige utilisé dans la maroquinerie de luxe. Impressionnant est le béluga dont on en extrait le meilleur caviar et qui peut atteindre une longueur de 8 m et un poids jusqu'à 200 kg.



Ensuite c'est le retour dans la Romandie, avec un arrêt "technique" à Bavois et quelques difficultés de circulation sur l'autoroute et en ville de Genève. On arrive tous sains et saufs à destination.

Merci aux chauffeurs de Le Car. Merci aussi pour l'organisation de ce tour concocté par Letizia et Alain, ainsi que les responsables chez Firmenich.

Ceux qui étaient munis d'un pass ont apprécié les contacts et cette sortie après ces privations dues à la Covid.

Nous espérons pouvoir nous rencontrer encore prochainement ou en 2022 et reprendre nos activités traditionnelles.

Patrice Deladoey.

Tous à table, et bon appétit !



Photos et mise en page - Letizia Rocci